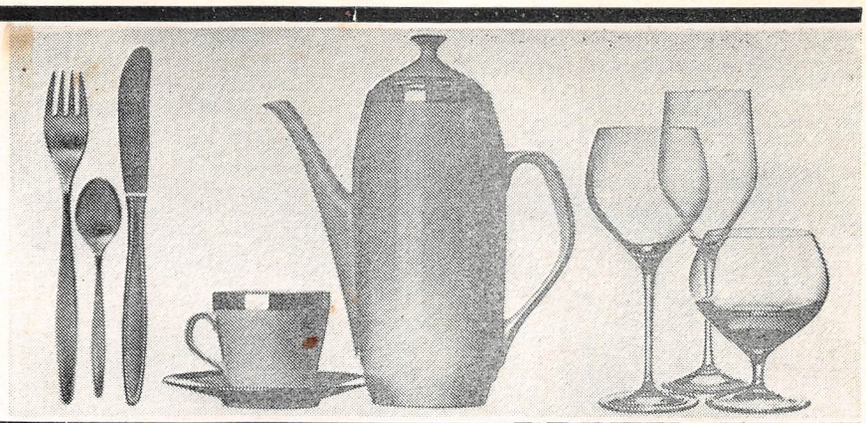
• Šeimininkių kampelis

VEDA L. MURAUSKIENĖ



Avienos karbonadai su spanguolėm ir mandarinais

4 avienos karbonadai ½ inčo storumo,
1 šaukštas riebalų,
1 puodukas spanguolių košės,
½ šaukštelio druskos,
½ puoduko razinkų (nebūtinai),
1 dėžutė mandarinų (11 uncijų mandarin-oranges) nusausintų skiltelių.

Keptuvėje apkepinti abi puses karbonado. Pasūdyti ir sudėti spanguolių košę. Uždengti ir ant lengvos ugnies laikyti apie 20 minučių, retkarčiais pamaišant; sudėti mandarinus, razinkas ir uždengus dar palaikyti ant ugnies apie 10 minučių, ar kol mėsa bus minkšta. Duoti į stalą su virtais ryžiais.

"Pavlova" saldusis

4 kiaušinio baltymai,
1 puodukas vaisių cukraus pudros,
½ šaukštelio vanilės,
1 šaukštelis kukurūzų krakmolo (corn strach),
½ šaukštelio acto, truputį alyvos, vekuotų vaisių (fruit coctail ar kiwi), plakimo grietinėlės

Kiaušinio baltymus išplakti iki putos, pamažu įplakant vaisių cukraus pudrą. Baigiant plakti įdėti kukurūzų krakmolą ir plakti, kol puta pasidarys stangri. Palengva įmaišyti vanilę ir actą.

Iš vaškinio popierio iškirpti 8 inčų diametro apskritimą. Viršų patepti aliejumi ir išdėti išplaktą baltymų putą. Kraštus padaryti aukštesnius, kad gautųsi kiauto pavidalas. Uždėti ant sausainiam kepti skardos ir kepti prie 250 l. apie 2½ valandos ar kol kepsnys bus sausas.

Leisti atvėsti ir nuo popierio nuimti su pašildytu peiliu. Palaikyti apie valandą, kad sukietėtų. Tada į įdubimą sudėti nusausintus vaisius ir užpilti plakta grietinėle. Viršų galima apiberti kapotais riešutais.

Mėsa drebučiuose

Jautienos, kiaulienos ar veršienos gražus, lygus mėsos gabalas prismaigstomas lašinukų, dedamas į karštą vandenį su prieskoninėmis daržovėmis ir verdamas, kol suminkštėja.

Ataušusi mėsa supjaustoma plonais griežinėliais ir gražiai sudedama į pusdubenį, suderinant su virtomis daržovėmis. Užpilama drebučiais, išvirtais iš veršiuko kojų. Kad drebučiai būtų gražios spalvos, jie nuspalvinami padegintu cukrum. Puošiama citrinos griežinėliais ir žalumynais.

Daržovės drebučiuose.

Labai gražiai atrodo virtos daržovės, užpiltos skaidriais drebučiais. Kad drebučiai būtų stangresni, pridedama želatinos arba mėsos sultinys verdamas stipresnis t. y. labiau išgarinamas. Daržovės gali būti įvairios: morkos, pupelės, žalieji žirneliai, žalieji pipirai, žiediniai kopūstai (tik netinka raudonieji burokėliai). Į indą įpilami drebučių, o jiems sustingus, dedamos išvirtos daržovės (kiekviena daržovė atskirai) ir kietai virto kiaušinio griežinėliai. Viską išdėsčius užpilama likusiais drebučiais ir užšaldoma. Duodant į stalą, drebučiai išverčiami į plokščią lėkštę ir puošiami citrinų griežinėliais bei žalumynais.

Užkandžių lėkštės

Įdaryti pamidorai, agurkai ir kumpis

2 silkės, 2 rauginti agurkai, 2 koteliai saliero, 2 obuoliai, ½ svaro bulvių, ½ sv. keptos veršienos, ¼ sv. virto kumpio, 1 puodukas majonezo, truputį druskos.

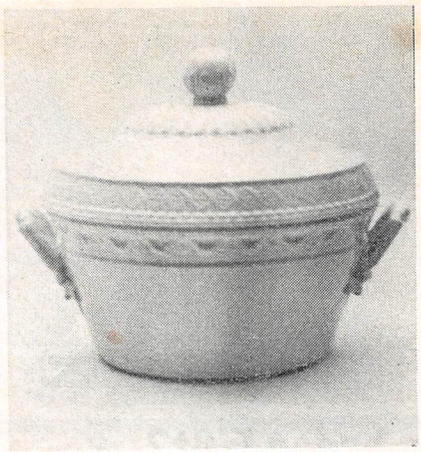
Silkės išmirkomos, nulupamos ir išimami kaulai. Visi nurodyti produktai supjaustomi kubais, pasūdomi ir užpilami majenozu. Šiuo įdaru įdaromi pamidorai ir susukti virto kumpio griežinėliai.

Į pamidorus galima pridėti ir kokio nors užkandinio aptepo, pav., sviesto, šprotų ir kapoto kumpio. Į išskobtas agurko puseles (perpjautas išilgai) gerai tinka pridėti mėsos ar žuvies mišrainės su majonezu.

Lėkštėje išdėliojami salotų lapai ir ant jų sudedami įdaryti pamidorai, agurkai ir kumpio vamzdeliai. Papuošimui padedama kietai virto kiaušinio skiltelės.

Pamidorai įdaryti daržovių mišraine

Vidutinio dydžio pamidorams nupjaunamos viršūnės, šaukšteliu išimamos sėklos. Atskirai pagaminama daržovių mišrainė, kaip pav., kapoto saliero, žalio pipiro, svogūno, agurko, etc., sumaišoma su tirštu majonezu bei



prieskoniais ir kapotu kiaušiniu. Šia mase įdaromi pamidorai; sudedami į pusdubenį ir papuošiami karpytų salotų labais.

Įdaryti obuoliai

Nuluptiems obuoliams nupjaunamos viršūnės, krašteliai išpjaustomi danteliais, o vidus išskobiamas. Kad obuoliai nepajuoduotų, pamerkiami parūkštintame vandenyje. Juos nusausinus pridedame bet kokio įdaro: žuvies, baltos mėsos (veršienos, paukštienos) ar virtų daržovių mišrainės. Įdaryti obuoliai sustatomi į lėkštę ir papuošiami žalumynais.

* * *

Keletas receptų iš knygos "Valgių gaminimas ir namų prižiūrėjimas", sutaisė Amerikos Lietuvaitė, 1919 m. Rochester.

Bulvių dešraitės

2 puodukai išvirtų, sugrūstų bulvių,
2 puodukai išvirtos sukapotos mėsos,
2 kiaušiniai gerai išplakti,
3 šaukštukai druskos,
½ šaukštuko pipirų,
betkokių riebalų.

Sumaišyti bulves, mėsą, pipirus ir druską. Pridėti išplaktus kiaušinius. Daryti mažas dešraites, įvolioti į miltus ir sudėti į taukais pateptą skardą, uždedant po gabaliuką lašinių ar po truputį taukų ant kiekvienos dešraitės. Kepti karštame krosnyje, kol paruduos. Galima vartoti žuvį vietoje mėsos.

Prieskonių pyragas

1 kiaušinis,
1 puodukas cukraus,
4 šaukštai sviesto,
1 puodukas pieno,
3 šaukštukai kepimo miltelių,
1 šaukštukas cinamono,
1 šaukštukas gvazdikų,
1 puodukas razinkų,
2 puodukai miltų.

Kiaušinį gerai išplakti ir plakant sudėti cukrų. Pridėti ištirpintą sviestą, nuolat maišant, pamainomis sudėti persijotus miltus su kepimo milteliais ir prieskonius su pienu. Nuolat maišant sudėti sukapotas ir miltuose pavoliotas razinkas. Tada sudėti į riebalais pateptą formą ir kepti prie vidutinio karščio.

Vyno pyragas

¾ puoduko sviesto,
1½ puoduko cukraus,
2 puodukai miltų,
½ šaukštuko kepimo miltelių,
½ puoduko vyno (geriausia balto)
3 kiaušiniai.

Sviestą su cukrum trinti kol masė bus lygi ir gelsvos spalvos. Tada įmaišyti po vieną kiaušinį, vis plakant. Sudėti išsijotus miltus su kepimo milteliais. Gerai išplakus įmaišyti vyną. Formą iškloti riebalais pateptų popieriu; kepti karštoje krosnyje apie 40 minučių.

Obuolių pudingas

Supjaustyti (į keturias dalis ar smulkiau) 2 sv. obuolių, sudėti į sviestuotą formą. Užpilti sekančia tešla: 1 šaukštas sviesto, ½ puoduko cukraus, 1 kiaušinis, ½ puoduko pieno, 1 puod. miltų, 1 arb. šaukštelis kepimo miltelių, viską gerai išmaišyti. Kepti vidutinio karščio krosnyje, kol gražiai paruduos, valgyti šiltą su pienu.

Kepti pamidorai

Pamidorams nupjauti viršūnes, išimti sėklas; į vidų įleisti po vieną žalią kiaušinį, uždėti prieskonių (druskos, pipirų), ant viršaus užberti sausainių, įdėti po šmotelį sviesto, sudėti į sviestuotą formą, kepti labai karštoje krasnyje apie 10 min. Iš pamidorų liekanų padaryti padažą ir apipilti anpink iškeptus pamidorus.

Olandiškos bulvės

Bulves nulupti, viduryje išgręžti skylę, perkišti dešrelę; į kepimo formą įpilti truputį verdančio vandens, sudėti bulves su dešrelėm, ant kiekvienos uždėti rūkytų lašinukų; kepti, laistant esamu skysčiu, kol bulvės bus minkštos.

Burokėlių rūgštis

Burokėlius nulupti, sudėti į molinį indą, užpilti virtu-šaltu vandeniu, laikyti šiltoje vietoje porą dienų, kad parūgtų, vartoti sriuboms.